NUMER 23.



KWARTAŁ II.

MOTYL

w PIĄTEK dnia 8. Sierpnia 1828. roku.

Traktat o śniadaniu.

Najprzyiemniejszą i najmilszą dzienną sprawą iest śniadanie. Po smacznym i spokojnym odpoczynku, Pasibrzuch obudził się z dziewiczym appetytem i długo rozkoszował w tym stanie w którym dusza pływa między snem a myślą: iego wyobrażenia pełne wdzięku i świeżości zwróciły się naturalnie ku nowym uciechom przy stole mu się obiecuiącym i w zbożnem zebraniu ducha, z okiem światłu zawartem, iuż badał swój żołądek i metodycznie rozbierał lekką żywność poranku.

Kuchnia iak teatr z którym nie iedno ma podobieństwo, ma się stosować do reguł Arystotelesa i dzień pasibrzucha będący niczem innem iak przestronną biesiadą, powinien mieć

także swoią osnowę, swój wątek i swoie rozwiązanie dzielące go na trzy akta; śniadanie, obiad i trawienie.

Śniadanie iak wszelki wykład rzeczy powinno bydź proste i eleganckie, powinno się podobać i zadowalniać, bez uszczerbku iednakże wzrastaiącemu zaięciu przy wielkim akcie obiadu.

W ogólności śniadanie pożywa się w małem towarzystwie, w gronie rodzinném lub kole poufałych przyiaciół. Na obiad wyłącznie czynią się zaprosiny ceremonjalne. Smaczne kucharskie ustępy, iak *np.* bigosy, zraziki, kotlety, naleśniki, lekkoduchy, zawiianki, móżdżki, zwierzyna i owoce; składaią śniadanie lekkie i pożywne.

Lecz każdy mieszkaniec Warszawy nie ma oddzielnego gospodarstwa, poranny zaś apetyt równie iak słońce wschodzi dla wszystkich. Iakoż kawiarnie Lessla i Lursa równie iak restauracje Alexandra i Chovot, temu dobroczynnemu wschodowi winne są natłok niecierpliwych konsumentów, pośpieszaiących z porannym hołdem do przybranych w całopalone ofiary świątyń Komusa.

Jest w naturze umysłów ludzkich gderać na wszystko i znaleźli się sektarze nacieraiący na piękny zwyczaj obiadowania o szóstéj. Późne iedzenie, prawią, uciemięża żołądek a iednoczy dwa posiłki iadła i snu razem. Iako żywo, bluźnią przeciw prawidłu drammatycznego wzrastania interessu, przeciw prawom sławnego za-

łożyciela Utopji (*) który zaleca odbywać trawienie na łożu odpoczynku, bez uwagi na to że główny akt życia w połowie dnia odbyty, rzuca na drugą połowę pewne przesycenie, pewien brak nadziei nad samo łaknienie uciąźliwszy.

Dzisiaj wszakże gdy się powszechniéj po angielsku iada, porządne śniadanie rzeczą iest nieodbitą. Człowiek co się należycie posilił wart dwóch herbatników, ma więcéj żywości i energji, poięcia iego są czystsze, iest obrotniejszy i śmielszy. Są ludzie którzy się nagle w dniu iednym wznieśli albo zbogacili, dla tego iedynie że mieli śmiałość, a tę śmiałość byli iedynie winni śniadaniu.

Są atoli żołądki czy trwożne czy leniwe, które boią się prawdziwego śniadania. Lubo się do nich traktat niniejszy nie pisze, podamy im wszakże sposób uczynienia zgody między ich siłami trawiącemi a przyiemnym pokarmem. Czekulada iest materiałem który pod najmniejszą obiętością podaie razem pożywienie strawne i lekkie. Sztuka przyrządzania iéj łatwa, lecz staranie mieć potrzeba w ścisłym wyborze materiałów; czekulady pospolite są najczęściéj mączne i złożone z mniéj zdrowych ingredjencji. Iedne z najlepszych sporządzaią się u PP. Lursa i Crossetto.

Traktat o obiedzie.

Obiad iest najważniejszym aktem codziennego drammatu pasibrzustwa. Pod tę słodką

(*) *Tomasz Morus napisał proiekt błogiéj Rzeczypospolitéj którą założył na idealnéj wyspie Utopji.*

chwilę oczekiwaną z miłą niecierpliwością, wszystkie uczucia pasibrzucha koncentruią się na iego ięzyku i gdy z męzkim głosem, przychodząc do gospodarza, Marszałek lub Kamerdyner obwieszcza, że iuż na stole, oblicze każdego współuczestnika rozwiia się iak róża na ożywne słońca wejrzenie.

Pomykaią się tłumnie do sali iadalnéj, każdy zaiął swe miejsce i w uroczystem milczeniu pochłonął talerz paruiącéj supy. Wałem z ogurków, marchwi, fasoli, rzepy, kapusty i kartofli otoczona, częściéj zaś ieszcze rumianym zaprawna sosem w towarzystwie chrzanu, musztardy lub korniszonów, krucha sztuka mięsa następuie i stanowi nieiako węgielny kamień hierarchji następców i następniczek swoich.

Kiedy pianki, biianki i wydymanki nikną pod białą rączką damską i użyczaią pomocy słabym apetytom, pasibrzuch całą baczność zwraca na kotlety, rybę, ptastwo, zwierzynę w których sztuka kucharska w całéj świetności okazać się może. W ówczas to każdy powinien mieć się na ostrożności. Najmniejsze roztargnienie stałoby się szkodliwém i mógłby półmisek ujśdź nietykalnie, bez skupienia wszystkich sił swoich na farfurę. Każde danie ma bydź w punkt swoiéj właściwéj temperatury zjedzone i barbarzyństwem byłoby z tém się ociągać: i wyiąwszy więc zimne z przyrodzenia preparata, wszystko się na gorąco chwyta, nim pieczeń owa sławna ciast i wetów poprzedniczka swoiego nie uczyni wymarszu.

Pieczenia odbywa zawsze wjazd swój tryumfalny w towarzystwie sałaty, kompotu, mize-

rji, kapusty, śmietany, sosu albo konfitur, a że za nią najczęściéj sączy się Burgundzkie, Bordo i Szampan i że na winie wesołość płynie, stół przeto na końcu drugiego oddziału stawi najbardziéj rozczulaiący widok; w ówczas to żywa odpowiedź, szczera poufałość, prędka znaiomość, zapomnienie uraz w gronie żartów i śmiechów przylatuią. Każdy znalazł swój dowcip po drugim kieliszku Tokaiu.

Ale, ale, co do sałaty ze wszystkich umieiętności, iakich dobre wychowanie wkłada na nas obowiązek, najgłównieyszą iest znaiomość kombinacjów sośnych do codziennego niemal użycia przy obrabianiu sałat, służących. Ten przyiemny talent wystawiaiący we wspaniałém świetle przymioty zręcznego zaprawiacza, łączyć się powinien ze znaiomością gruntowną anatomji źwierzęcéj, nauki arcy-potrzebnéj przy rozkrawaniu indyka, zaiąca lub kapłuna.

Ważność wyliczonych przymiotów rozciąga swój wpływ bardzo przestronnie, czego najiaśniejszym dowodem, że iak dawniéj byli urzędnicy (*) zobowiązani do rozczłonkowywania wszelkich ku pożywieniu sprawianych żyiątek, tak dzisiaj iest udziałem oświeconéj i edukowańszéj klassy, doskonale gruntowna, teoryczna i praktyczna znaiomość anatomji pieczonych nieboszczyków.

Nie wielu Amfitrjonom znaiomy iest podział obiadu polskiego, a iednakże wszyscy iedzą, wszyscy używaią wypadków nauki, któréj teorja niestety! bez litości kaleczoną bywa.

(*) *Krajczowie.*

Przedsiębierzemy tedy króciuchny iéj wykład dla oświecenia mniéj świadomych, w gastronomji braci naszych.

Obiad dzieli się na trzy główne części, lub oddziały: wstępu, rozwinięcia i zawiązania: Pierwszy oddział składa się z supy, pasztecików, sztuki mięsa, kotletów i ryby; drugi z iarzyn, potrawek, legumin czyli melszpejzów i pieczeni; trzeci czyli wety z ciasta, kremów, galaret, lodów, owoców, serów i kawy.

Prawdziwy pasibrzuch nie zaniedbuie nigdy dwóch pierwszych oddziałów zakończać kieliszkiem madery, błogosławionym zwyczaiem, który osadza spożyte, robi mieysce dalszym potrawom i otwiera nowy aptetyt.

Trzeci atoli oddział iest tryumfem kuchařza: tam to zręczny artysta dobywa wszystkich sprężyn sztuki, tam to więcéj niż iedną przyiemność łakomstwu zachowaną wyporządza.

Iest w istocie trzy rodzaie apetytów: naprzód ten, którego doświadczamy na czczo, zwierzęcym zwany, łatwy do uwiedzenia, podobny do pierwszéj miłości, do wrącéj żądzy niedoświadczonego młodzieńca; appetyt w drugiéy części, co lubo nie tak niecierpliwy, tyleż atoli zachowuie żywości, a może się przyrównać do miłości małżeńskiéj; trzeci nareszcie, który wzbudzać potrzeba i który może wiele naraić przyiemności temu co ich zażyć umie, ma on nieiakie z płomieniami rozwiozłości pobratymstwo.

Ale ta głęboka serca ludzkiego i kuchni znaiomość spotyka się rzadko. Artysta pospoli-

ty, posilny w pierwszym oddziale, rozprasza promień sławy swojéy przed półmiskiem karczochów lub Sakramentką.

Jeżeli sztuka kucharska iest przytrudna, sztuka biesiadników nie iest z najłatwiejszych. Iak mało ludzi umie dobry ieść obiad. Iedni rzucaią się na pierwsze danie, iak zgłodniałe wilki, rabuią, plądruią i ustaią przy drugiém. Drudzy obiaduią powolniéj, ale zawsze bez metody i bez prawdziwych przyiemności. Prawie wszyscy nie znaią kunsztu, stopniowania, wrażeń i przygotowywania coraz żywszych. Dla osiągnienia tego celu, kucharz i pasibrzuch powinni bydź w iednéj osobie: potrzeba zaczynać od potraw lekkich i miłych, powiększać i urozmaicać sapory drugiego oddziału, przywołać na pomoc cukier i ambrozją, sypać szczypiące aromata, rozlewać palne śpirytusy miarkuiąc ich dzielność, świeżością soczystego owocu.

Przeznaczeniem wetów iest pocieszać żołądek, którego potrzeby iuż są zaspokoione, sprawieniem najuroczniejszych podniebieniu rozkoszy. Celem ich iest uwodzić biesiadnika nad iego sytością i przekonywać go, że do naczynia pełnego ieszcze coś wmieścić się może. Wety maią też wpływ na tłoczenie aż ku głębi gardziela wyziewów potrawek i pieczeń, które arcy-przyiemne niegdyś, psuią się i niszczeią w swoim do góry podstępie, najmniejszego nie niosąc uroku po przejściu appetytowéj godziny. Gastronomowie mniéj delikatni w wyborze wysłowienia, zwykli powiadać: że wety są przeznaczone do *odszmalcowania* zębów.

Ze wszystkich części obiadu wety zdaią się wyciągać największego starania; na najle-

pszych w ogólności stołach wiele zasadzaią na tém, aby ta ostatnia część dobrze się wydała

Iak mowca chowa zapasem najświetniejsze i najśmielsze kawałki na koniec głosu, tak umieiętny rozrządca powinien iednoczyć wszystko, co tylko natura i sztuka najobfitszego stawi, aby godnie dzieło swe uwieńczył. Tutaj obfitość iest potrzebna, oszczędność śmiertelna, zbytek nieodbity. Biada niezręcznemu artyście, któryby wetów doszedłszy, rozwiiał ograniczone widoki ciasnego poięcia, któryby nie potrafił ustawić perspektywy, pałaców, piramid, obelisków cukrowych, i przyozdobić ie labiryntem ciast, konfitur i przysmaczków, któryby na osierociałym stole rzadkawe iedne za drugiemi goniące wysyłał półmiski, zapełniaiąc między niemi przedziały tackami pozłacanych łyżeczek. albo naparstkowych kieliszków.

Zwracamy przeto największą baczność na ten ostateczny obraz przepysznego drammatu, na to tkliwe rozwiązanie zajmuiącéj sztuki, na ten bryllantowy bukiet wspaniałego faierwerku.

Dla zastąpienia niedostateczności wetów, wykwintność i skrzętność przyswoiły powszechnie prawie sposób, przeciw któremu prawdziwi pasibrzuchowie bezustannie oburzać się powinni. Pokrywaią trzecią część stołu obszernym porcellanowym albo zwierciadlanym serwisem, otoczonym galerją z miedzi posrebrzanéj, i na nim ustawuią z większym lub mniejszym gustem wazony kwiatów, statuy marmurowe itd. Taki budynek zazwyczaj gmaszysty, ma na-

przód niedogodność, iż tamuie perspektywę, a powtóre, że wznosząc wał między iedną stroną iedzących a drugą, przerywa wszelką między niemi kommunikację. Ale najgłówniejszą iego wadą iest, iż zamiast kęsków smacznych i łakotnych, przedstawia tylko bryły marmuru i szkła, którymi się bynaymniéj zgłodniały żołądek nie pociesza, iakkolwiek one sztucznie i foremnie będą uciosane.

Każda rzecz ma swoią porę. Prawdziwy gastronom nie umie wykonywać dwóch rzeczy razem, dzielić uwagę swoią między galerją rzeźb a obiadem, pomiędzy ogrodem sztucznym a urządzeniem potraw, które go żywią i utrzymuią.

Przyswojmy zasady bardziéj gastronomiczne. Niech będą budynki ale z cukru, wazony i kwiaty ale z marcepanu i konfitur, niechaj pomnik najbogatszéj architektury wznosi się pośród stołu, niechaj cukier krystallizowany błyszczy i naśladuie dyamenty, niechaj girlandy również cukrowe będą w postaci róż, laurów i niezabudków; ależ po przypatrzeniu się stołowi, niechaj biesiadnik w rozmaitych onego rozkoszuie cząstkach, niechaj po wychwaleniu téj cudnéj i ozdobnéj architektury, ma także nieposlednią zawsze przyiemność oglądania zwalisk i gruzów, przed chwilą świetnych zabudowań.

Liczba talerzy wetowych iest prawie zawsze przyszczupła. Rozrządca znaiący się na sztuce swoiéj, powinien zawsze rachować dwie farfury na iednego, czyli dwanaście na sześć

osób, dwadzieścia cztery na dwanaście i t. d. Do płodów bieżącéj pory roku trzeba łączyć wszystkie nowalje; przy owocach surowych należy zaraz stawić ich kompoty, lub konserwy, używaiąc ku temu, talentu cukierników, przemyślnych w urozmaiceniu kształtów i barwy.

Na niektórych stołach maią zwyczaj dwoić półmiski, to iest: na dwa talerze rozkładać ten sam owoc lub ciasto. Prawdziwi pasibrzuchowie nie znaią tego przymierza wystawy a oszczędności. Dwoienie w ówczas tylko u nich cierpiane, kiedy owoce są tego samego rodzaiu ale odmiennego gatunku. Więc można ściśle biorąc stawić bery szare naprzeciw białych, duanny przeciw bergamotek, melony przeciw kawonów itp.

Mieszczański to zwyczaj dawać przy końcu sér śmietankowy, ma on wielkie do mlecznych potraw podobieństwo i uważać potrzeba, że pasibrzuchowie na niczém szkodować nie lubią, ile że sery hollenderskie i angielskie nadaią winu arcy przyiemny smaczek.

Niektóre osoby, kiedy obiad ma bydź zakończony balem, ustawuią wielkie blaty na wieczór przeznaczone. Główny krajczy stołowy iuż otrzymał instrukcją: późno biesiadnik zapachem iakiéj babki nęcony, albo też uwiedziony foremnym kształtem piramidy, wygląda z niecierpliwością iéj rozbioru. Zdejmuią ze stołu dla rozkroienia, tem czasem obnoszą co innego, a zdięty przedmiot niknie. — I dla czegoż nie dać przy obiedzie? Pocóż ta czcza chełpliwość, która chce iednym półmiskiem

dwakroć się popisywać, która daie i odbiera w iednym czasie? — Chowasz to na kolację — Nieszczęsny! a wieszże, czy mój sposób życia, czy moj żołądek pozwoli mi się tknąć w wieczór. Twoia ekonomiczna wspaniałość zadała mi Tantala cierpienie, i chcesz abym ci darował? Nie, nigdy nie byłeś godzien takiego iak ia częstować pasibrzucha!

Niektóre osoby maią zwyczaj dawania lodów na wety. Nie ganiąc téj metody zdaie się stosowniejszą w godzinę lub we dwie po południu, kiedy trawienie iuż zaczęte. Oprócz przyczyn gastronomicznych hygjena tę metodę zaleca.

Nie wspominamy tu o winach wetowych: ta materya oddzielnie się wyłuszczy w rozdziale pod napisem: *Podróż do piwnicy*.

O Kawie.

Kawa to dopełnienie wszystkich miejskich nawet obiadów, znana iest powszechniéj w Europie od lat dopiero sześćdziesięciu. Mollah *Szadeli*, cierpiał iak wielu prawowiernych, słabość która go wystrychała na bezbożnika. Ilekroć spojrzał na książkę od nabożeństwa, iużci mu się kleiły źrzenice iak gdyby silnym uśpione narkotykiem. Pewnego dnia rozmyślaiąc nad tém, iż zaniedbuiąc się w słabości mógłby nakoniec rozgniewać Mahometa, ujrzał kozy swoie, chrustaiące łapczywie owoce i kwiaty drzewa kawowego, a iednymże razem wartko i ruchawie skaczące, iak gdyby pożywienie to przy-

sporzyło im naturalnéj żywości. Dobry mnich podrapał się po głowie, podumał nieco i prorockim zawołał głosem: chwała bądź wielkiemu Allah! oto lekarstwo iakiego dawno szukam, i wnet zasmakowawszy w kilku kawowych wiśniach, został napełniony radością, gdyż dogadzaiąc smakowi, zbawienie mógł otrzymać. Nasz mnich przeto zapiiał kawę i iuż nie spał, a ów napój dał mu wyobrażenie napoiu obiecanego przez Proroka. Derwisze poszły za iego przykładem, gmin zawsze baraniéj natury iął naśladować Derwiszów i kawa z historją Mollaha rozszerzyła się wszędzie. Mieniono kawę od samego zesłaną Mahometa, który iako wszystkie bóstwa swoiéj władzy zazdrośny, nie chciał aby nad Koranem usypiano.

Kawa przybyła do Europy znacznie późniéj. Handlarz Edward zaprowadził ią w Londynie 1652 r. a Soliman Aga poseł we Francji dał ią poznać dworowi Francuzkiemu r. 1669. Najweselszy w świecie naród nie potrzebował kawy iako lekarstwa, lecz gastronomja przysposobiła ią iako rozkosz więcéj; Dwór nią się poił, Szlachta z entuzyazmem dworski przeięła obyczaj, Xięża nie byli ostatni w naśladowaniu mody, a wkrótce mieszczanie i pospolstwo zaprawiło się do używania kawy. Nowość iednak nie uniknęła przeciwników. Piękna Dama pisuiąca bardzo czułe, a niekiedy piżmowane listy, przepowiadała, iż kawa tak prędko przejdzie iak teatr Rassyna. Rozumieiąc iż satyrę, dama powiadała prawdę. Rassyn żyie, kawa smaczna; wszyscy po kawie biegną na Atalją i Andromakę.

Kawa odbiera cześć prawdziwych pasibrzuchów, ponieważ ochrania im trudów tra-

wienia: w ogólności człowiek trawiący iest smutny. Do uczucia przepełnienia łączy się myśl, że na kilka godzin żołądek zatrudnienia dostał. Kawa powraca mu wesołość, miecie do krainy gastryczney wszystkie wapory mięsa i wina, grożące opanowaniem górnego żołądka. Kawa rozkwieca serca, budzi koncepta, zapala wyobraźnią. Człek dowcipny na czczo, ma genjusz po kawie, wyobraźnia najtępsza otwiera się i rozwiia. Nieczuły staie się czułym, wszystko się przeistacza, i to tryumf kawy.

Rozmaite są gatunki kawy, które istotny pasibrzuch znać powinien, najpospolitszy iest z Martyniki, zielony i cierpki; z wyspy Burbon mało znany, lecz daleko lepszy, koloru żółtego, z Kaienny także wyborny; wreszcie kawa z Moki w Arabji, najpierwsza, najdelikatniejsza i najdroższa.

Prawdziwi gastronomowie piią kawę czystą, albo mięszaią iéj gatunki, ale nigdy oszczędność ich nie uwodzi aż do zadawania cykorji, nie znaią oni téj rachuby skąpstwa i przenoszą kroplę dziewiczéj kawy nad imbryki ożenionéj.

Nie trzeba nigdy zostawiać służącym samowładnego palenia kawy. Dobroć iéj tyle zawisła od stopnia upalenia, że najmniejsza niedbałość z téj strony, może popsuć smak, nadadź iéj gorycz i zasmucić podniebienia biesiaduiących. Powinna doyśdź koloru *Tabaczki Bernardyńskiéj* i lepiéj niedopalać iéj iak przepalać, gdyż w pierwszéj kategorji kawa mniéj daleko na smaku traci.

Zwyczaj gotowania kawy na podkawikach od dawnéj skrzętności wymyślony, upada, i trzyma się tylko oszczędności źle zrozumianéj. Ludzie oświeceńsi nad swoią własną korzyścią przyswoili iuż apparacik, na którym sami, za pomocą śpirytusu, kawę sobie urządzaią. Imbryczki te pod nazwiskiem *Bonapartek*, równie dla podróżnych iak dla miejscowych dogodne, robią się w Warszawie u Pana Müller blacharza w Pałacu Potkańskich Nro 557.

Kawa powinna bydź wrąca i nigdy nie przepełniać filiżanki. Kombinacja kawy i rumu, która nosi szczególniejsze nazwisko *Glorja*, iest ieszcze gdzie niegdzie używana. Lecz gastronomja nie przypuszcza téj mięszaniny, która trąci mniéj dobrym tonem i popsutym smakiem.

Po kawie daią gdzie niegdzie likwory, które powinny bydź w najlepszym gatunku, i gdy nie są doskonałe, zostawuią w ustach coś tłustawego, równie dla ięzyka iak zdrowiu nieprzyiemnego. Te likwory są bardzo dobrymi pomocnikami kawy, bo doskonalą iéj robotę, to iest: wykończaią dzieło strawności.

IAN i PAWEŁ. (Powieść.)

Pytał się Paweł: powiedz mi mój Ianie,
Co ty iadasz na śniadanie?
Ian mu na to: iak czasem iak mię na co stanie
Iednak ia lubię odmianę,
Czasem mleko, chleb z masłem, albo piwo grzane.
A ia, rzekł z chlubą Paweł, takę iuż mam wprawę,

Że codziennie piię kawę,
I to ieszcze nie iednę, dwie, trzy filiżanki,
Do tego grzanki,
Albo ze świeżem masłem bułeczki montowe.
Tu przerywaią mowę.—
Wkrótce potem widziano Pawła nieboraczka,
Iak on suche bułeczki wydobywał z fraczka.
Daléj, daléj, cóż się stało?
Gdy się grosze wysypało,
I na bułki iuż nie stało,
Ach iakże iemu gorzko było znieść tę zmianę
Ian miał zawsze chleb, mléko, albo piwo grzane.

Stanisław Jachowicz.

WARSZAWA.

Nieprzerwane prawie wiatry i słoty przeszkodziły nieco udatnym Warszawiankom w dawaniu publicznych dowodów ich delikatności i wytworności gustu, panuiącego niezaprzeczenie nad rąbkiem, igłą i sercami, a nam ścieśnił pole głębokich naszych postrzeżeń i rozmyślań.

Onegdaj iednak w (Niedzielę) błysnęła pogoda i niedługa iéj chwila odkryła mnóztwo iaśnieiących iuż to rannych negližów, iuž ozdobnych ubiorów. Postrzegano między niemi suknie białe z organdyny, ozdobione iedną wypustką przy obrąbku, oraz inne maiące szeroką falbanę bez wypustki.

Kapelusz ze słomy ryžowéj ozdobiony piórem rajskiem i drugi maiący pióro zwane *wierzbą płaczącą* koloru zielonego róžowego i białego, zastanawiał wielu znawców.

Na pelerynkach ukazuią się trzy rzędy tiulu Mechlińskiego (malines) zwanego.

Wczoraj Hrabina P. wysiada z karety udaie się do kościoła a powracaiąc, przez świadomych iéj dobroczynności ubogich otoczona, postrzega między żebrzącemi młodego i zdrowego chłopaka najzwinniéj po iałmużnę podsuwaiącego rękę. A tyż nie wstydzisz się żebrać kiedy możesz pracować. Chłopak menczeńską minę nastrojwszy. Ach Pani rzecze, gdybyś Pani wiedziała iak mi się pracować nie chce!.... Naż ci na obiad, szczerością uweselona, przeięła Hrabina.

ZAGADKA.

Na równém polu wiele dróg leży,
Po nich mnóztwo posłańców niezliczone bieży,
Ci prawą drudzy lewą trzeci pośród drogi
Tem lżéj biegą im dzielniéj związano ich nogi.

Kor 96

Znaczenie przeszłéj Zagadki *Miłość.*

Objaśnienie ryciny Nro 29. Kapota krepowa z wstążkami, Hultajka muślinowa haftowana, podszyta kitajką.
Ubiór dziecinny, kapelusz ryżowy włoski, majtki dymowe, kołnierzyk marszczony.

Pismo perjodyczne Motyl iawi się co Piątek w Numerach arkuszowych z ryciną kolorowaną przy każdym Numerze; dwanaście Numerów stanowi kwartalny komplet Prenumerata w Stolicy wynosi złp 10. po Woiewództwach złp. 12 — W Stolicy prenumerować można u Brzeziny ulica Miodowa; Ciechanowskiego Podwale; Fabre Poirier Krakowskie Przedmieście; w Składzie Papieru z Jeziornéj Ulica Wierzbowa; u Kelchena Ulica Długa; w Magazynie E Hudszona i Zanders Ulica Długa. — Exemplarze poiedyńcze nie sprzedaią się.

w Drukarni Rządowej naprzeciwko Dyrekcyi i Kantoru Głównego Loterji: